

PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOSVERANO.....

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTA PRIMAVERA + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS GUISEROS	G	60	65	80
	CHOCLO FRESCO ENLATADO	G	25	27	30
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	20	25	30
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	27	30
	ZANAHORIA	G	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	15	15	15
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	FRUTA DE ESTACION	G	100	100	150
ALM VER 02			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLLO A LA CRIOLLA + ENSALADA RUSA + MANZANA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	90
	CEBOLLA	G	20	25	30
	AJI MORRON	G	5	5	5
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	ZANAHORIA	G	70	80	90
	PAPA	G	120	150	200
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	30	40	50
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	MANZANA	G	100	100	150
ALM VER 03			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN + BANANA	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10
	CEBOLLA	G	25	40	50
	ZAPALLO ANCO	G	50	80	110
	ZAPALLITO VERDE	G	40	50	60
	ZANAHORIA	G	40	50	65
	QUESO FRESCO	G	15	20	25
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	50	60	70
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	25	35
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	LECHUGA	G	30	40	45

	TOMATE FRESCO	G	40	50	60
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	BANANA	G	100	100	150
ALM VER 04			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALPICÓN DE PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES + NARANJA	LENTEJAS REMOJADAS	G	20	25	35
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	15	20	25
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	30	40
	PAPA	G	80	100	120
	ZAPALLO ANCO	G	50	60	70
	ZANAHORIA	G	40	60	70
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	CONDIMENTOS (AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	NARANJA	G	100	100	150
ALM VER 05			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA DE CERDO O POLLO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA + PERA / MANZANA	MILANESA DE CERDO O POLLO PREPARADAS	G	90	120	165
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	50	60
	ZANAHORIA	G	20	27	50
	TOMATE FRESCO	G	30	40	50
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	25	35
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	PERA / MANZANA	G	100	100	150
ALM VER 06			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ AMARILLO CON VEGETALES + NARANJA	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	50	60	70
	CEBOLLA	G	20	30	40
	ZAPALLO ANCO	G	50	70	100
	ZANAHORIA	G	50	60	80
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	10	17	25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	QUESO PARA RALLAR	G	10	10	15
	NARANJA	G	100	100	150

ALM VER 07			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLLO A LA PORTUGUESA CON PURÉ MIXTO + BANANA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	70	90	110
	ZAPALLO ANCO	G	50	55	65
	PAPA	G	90	110	150
	CEBOLLA	G	10	10	20
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	27	40
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	60
	CONDIMENTOS (OREGANO, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	BANANA	G	100	100	150
ALM VER 08			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALTEADO DE VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN + MANDARINA	ZANAHORIA	G	20	27,5	35
	ZAPALLO ANCO	G	30	50	60
	CEBOLLA	G	20	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	50
	AJI MORRON	G	3	3	3
	GARBANZOS REMOJADOS	G	15	20	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	6	7
	FIDEOS CORTOS	G	40	50	60
	QUESO PARA RALLAR	G	5	8	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	PAN FRANCES	G	25	30	30
	MANDARINA	G	100	100	150
ALM VER 9			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
BIFES A LA CRIOLLA + FRUTA CITRICA	PAPA	G	80	110	125
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	40
	ZANAHORIA	G	40	45	50
	CEBOLLA	G	20	25	50
	AJI MORRON	G	3	6	7
	CARNE VACUNA FILETEADA (PALETA - BOLA DE LOMO - NALGA - CUADRADA)	G	60	80	110
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10

	FRUTA CITRICA	G	100	100	150
ALM VER 10			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA CON HUEVO Y TOMATE + MANZANA	HARINA 000	G	60	80	80
	LEVADURA EN POLVO	G	1	1	1
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5
	TOMATE TRITURADO	CC	25	30	35
	CEBOLLA	G	15	15	15
	HUEVOS ENTERO	G	14	14	14
	TOMATE FRESCO	G	15	20	25
	QUESO FRESCO	G	25	40	45
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	MANZANA	G	100	100	150

ALM VER OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON FILETO + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS	G	60	60	90
	GARBANZOS	G	20	30	40
	CEBOLLA	G	20	25	50
	ZANAHORIA	G	20	25	50
	AJI MORRON	G	2	2	2
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5
	PAN FRANCES	G	25	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	100	100	150